



EXAM44X.3Y
FEB4435

RIVELIA

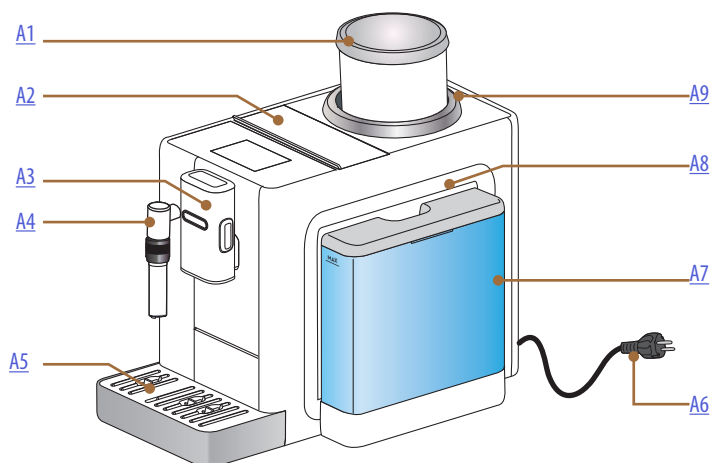
Instrucciones de uso



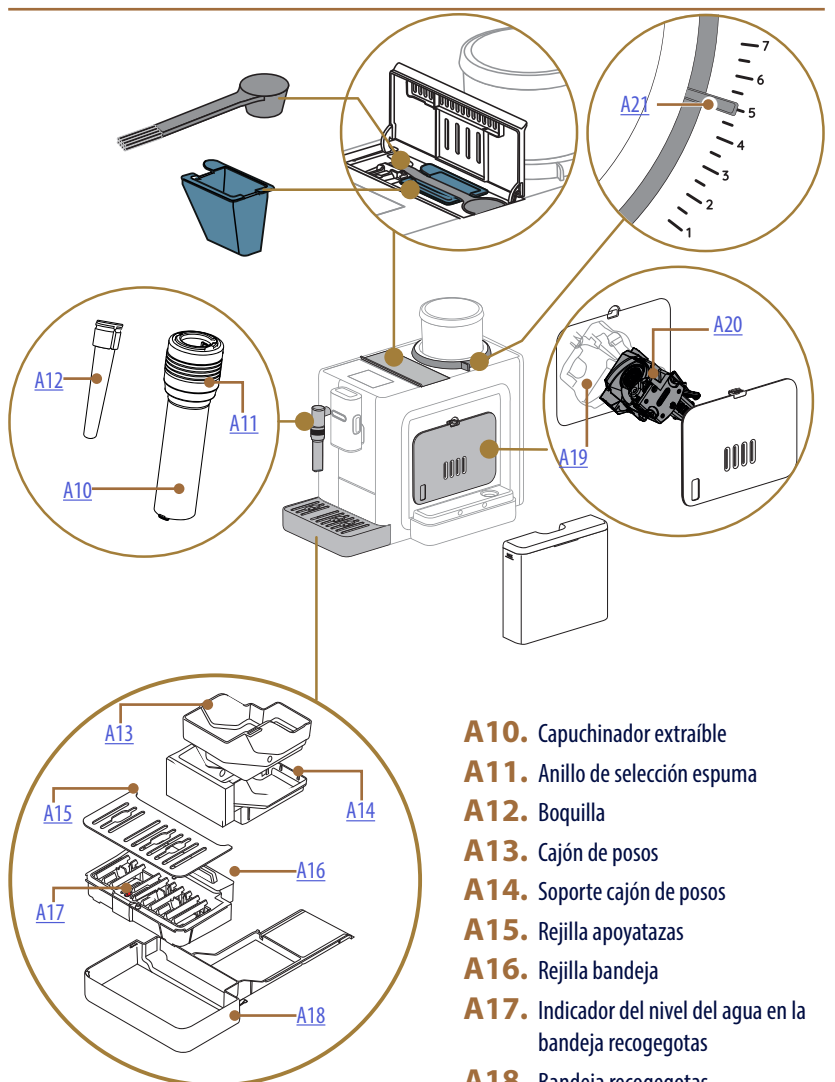
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	4
DESCRIPCIÓN DEL PANEL Y DE LA HOMEPAGE	6
DESCRIPCIÓN DE LOS ACCESORIOS	7
PRIMER USO DE LA MÁQUINA	8
Seleccione su idioma	8
Seleccione el día y la hora.....	8
Llene el depósito de agua	9
Introduzca el recipiente del café en granos.....	9
Primer cebado	9
Consejos	10
Compruebe la dureza del agua	10
Configure la dureza del agua	10
Perfiles	11
Tutorial	11
ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	12
APAGADO DE LA MÁQUINA	13
Apagado durante periodos prolongados.....	13
CONFIGURACIONES DEL MENÚ	14
Enjuague	14
Descalcificación	14
Filtro de agua	14
General.....	14
Autoapagado.....	15
Asistencia	15
Muele & Vacía.....	15
Temperatura café.....	15
Estadísticas.....	16
Idiomas	16
Día y hora	16
Configuración del molinillo	16
Dureza del agua.....	17
Vacía circuito	17
Valores de fábrica	18
BEBIDAS CAFÉ	19
Prepara la máquina para las bebidas café.....	19
Bebidas de selección directa.....	19
Bebidas café personalizadas	20
Preparación con café pre-molido	20
EXTRA SHOT	22

INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CAFÉ	23
Consejos para obtener un café más caliente	23
BEAN ADAPT TECHNOLOGY	24
COFFEE ROUTINE	25
BOTÓN STEAM: VAPOR PARA MONTAR LA LECHE	26
¿Qué leche utilizar?	26
Montar leche o bebidas vegetales	26
Prepare la leche caliente (sin montar)	27
Enjuagar la varilla de vapor después de cada uso	27
¿Desea enjuagar la varilla de vapor?	27
BOTÓN STEAM: AGUA CALIENTE	28
Bebida de selección directa	28
Bebida personalizada	28
PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS “TO GO”	29
Limpieza después de cada uso de la taza de viaje De’Longhi (vendido por separado)	30
FUNCIÓN “MY”	31
Elige la bebida (Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida):	33
Muele & Vacía (Realiza una molienda para eliminar los granos restantes en el molinillo)	33
Ahora puede cambiar el recipiente del café en granos	33
LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	34
Circuito interior de la máquina	35
Recipiente del café en granos	35
Cajón de los posos del café	36
Bandeja recoge gotas y rejilla bandeja	37
Interior de la máquina	37
Depósito de agua	37
Boquillas del surtidor de café	38
Embudo del café pre-molido	38
Grupo Infusor extraíble	38
Varilla de vapor	39
DESCALCIFICACIÓN	41
FILTRO ABLANDADOR	44
Instalación del filtro	44
Sustitución o remoción del filtro	44
MENSAJES FRECUENTES Y DE ALARMA	46
FAQ	52

Rivelia Descripción de la máquina

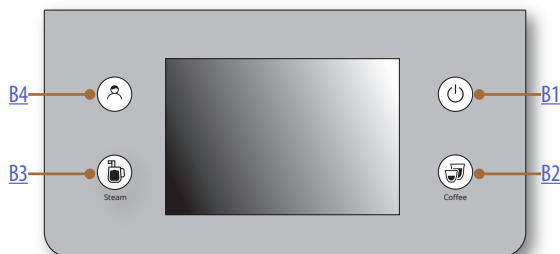


- A1.** Recipiente para café en granos con tapa
- A2.** Tapa porta-accesorios / compartimiento del café pre-molido
- A3.** Surtidor café (altura ajustable)
- A4.** Varilla de vapor/ surtidor de agua caliente
- A5.** Bandeja recoge gotas
- A6.** Cable de alimentación
- A7.** Depósito de agua con tapadera
- A8.** Portezuela de acceso al grupo infusor (accesible una vez retirado el depósito de agua)
- A9.** Anillo de ajuste del nivel de molienda

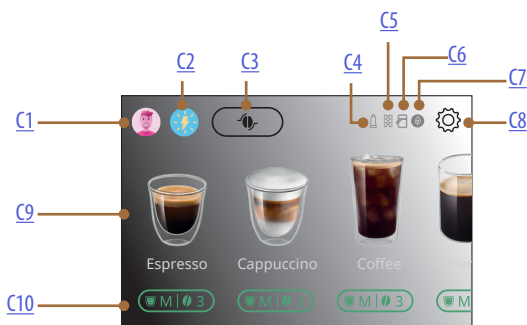


- A10.** Capuchinador extraíble
- A11.** Anillo de selección espuma
- A12.** Boquilla
- A13.** Cajón de posos
- A14.** Soporte cajón de posos
- A15.** Rejilla apoyatazas
- A16.** Rejilla bandeja
- A17.** Indicador del nivel del agua en la bandeja recogegotas
- A18.** Bandeja recogegotas
- A19.** Sede infusor
- A20.** Grupo infusor
- A21.** Indicador ajuste del molinillo de café

Rivelia Descripción del panel y de la homepage

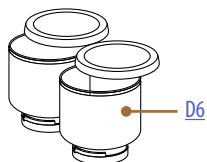
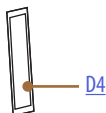
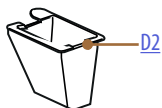


- B1.** Botón ON/Standby
- B2.** Botón de selección bebidas café
- B3.** Botón función Vapor/Agua caliente
- B4.** Botón selección perfiles



- C1.** Perfil ind. seleccionado
- C2.** Coffee Routine
- C3.** Bean Adapt Technology
- C4.** Indicador filtro agotado
- C5.** Indicador descalcificación
- C6.** Indicador limpieza Varilla de vapor
- C7.** Indicador ahorro energético
- C8.** Menú configuraciones
- C9.** Selección directa bebida
- C10.** Barra de personalización bebida

Rivelia Descripción de los accesorios



DENTRO DEL COMPARTIMIENTO DE ACCESORIOS DE LA MÁQUINA [A2](#)

D1. Medidor café pre-molido/pincel

D2. Embuto café pre-molido extraíble

EN EL ASIENTO DE INSERCIÓN DEL RECIPIENTE DE CAFÉ EN GRANOS EN LA MÁQUINA

D3. Tapadera protectora del molinillo de café

DENTRO DEL PAQUETE DE ACCESORIOS

D4. Tira reactiva "Water hardness test"

D5. Descalcificador

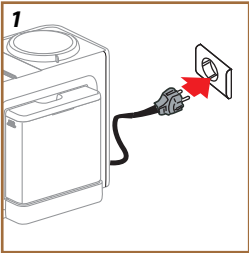
D6. Recipientes del café en granos intercambiables



Rivelia Primer uso de la máquina

Nota bene:

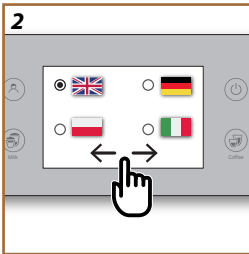
- Los posibles restos de café en el molinillo de café se deben a las pruebas de configuración de la máquina previas a su comercialización y son la prueba del cuidado meticuloso que dedicamos al producto.
- En el primer uso, enjuagar con agua caliente todos los accesorios desmontables (varilla de vapor, depósito de agua que vayan a entrar en contacto con el agua o la leche).



1. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (fig. 1).

La máquina se enciende y le guiará para configurarla según sus necesidades: siga las instrucciones en la pantalla y Rivelia ¡estará lista para el uso!

Esto es todo lo que necesita:	
	Agua fresca potable
	Recipiente del café en granos <i>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)</i>
	Su café en granos favorito
	Un recipiente <i>(asegúrese de que la capacidad sea al menos 0,2L)</i>
	Prueba de dureza del agua <i>(lo encuentra en el paquete de los accesorios)</i>

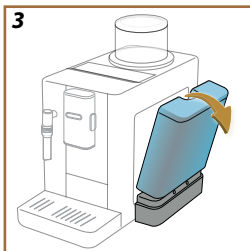


Selecione su idioma

2. En la pantalla, desplácese entre las páginas (fig. 2) hasta ver su idioma, a continuación seleccione la bandera correspondiente;
3. Pulse “Hecho” para el próximo paso.

Selecione el día y la hora

4. Seleccione el día y la hora exactos y pulse “Adelante”: seleccione el formato y pulse “Adelante”.

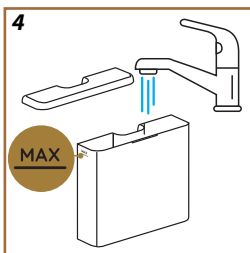


Llene el depósito de agua

5. Saque el depósito de agua.

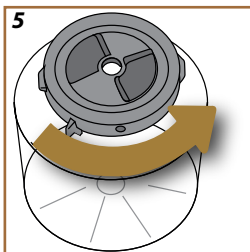
Nota bene:

Incline ligeramente el depósito de agua para sacarlo correctamente (fig. 3).



6. Llene con agua fresca, potable hasta el nivel MÁX (fig. 4) y vuelva a introducirlo en la máquina, luego pulse "Adelante".

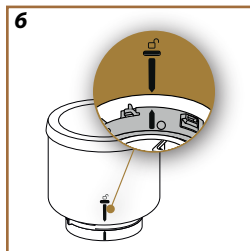
Introduzca el recipiente del café en granos



7. Compruebe que el indicador del nivel de molienda esté en "5": si no lo está, llévelo a "5". Pulse "Adelante".

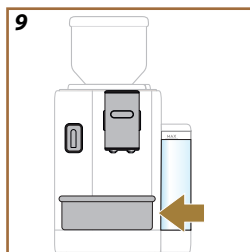
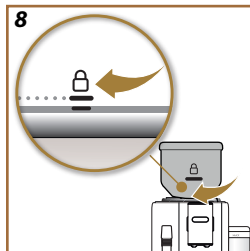
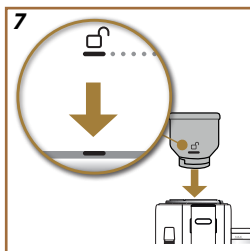
8. Retire la tapa protectora del recipiente de granos del molinillo de café.

9. Tome uno de los recipientes del café en granos, póngalo boca abajo y asegúrese de que el fondo está bien cerrado: para ello, gire el fondo en sentido antihorario hasta escuchar clic (fig. 5). El recipiente del café en granos está cerrado correctamente cuando las dos flechas están alineadas (fig. 6). Pulse "Adelante".



10. Llene el recipiente de granos de café con sus granos, vuelve a cerrarlo: pulse "Adelante".

11. Introduzca el recipiente de café en granos en su lugar y gírelo en sentido horario para bloquearlo. Para introducirlo correctamente, alinee el símbolo ☐ con la marca en el anillo inferior (fig. 7) y, una vez colocado, gire el recipiente hasta la posición de ☐ (fig. 8). Pulse "Adelante".



Primer cebado

12. Coloque un recipiente con capacidad mínima de 0,2L debajo de los surtidores de café y agua caliente (fig. 9).

13. Pulse "S" para suministrar el enjuague. El suministro se interrumpe automáticamente.

Consejos

En la pantalla aparecen los consejos. Lea con atención: serán de ayuda utilizando la máquina. Pulse “Adelante” para continuar.

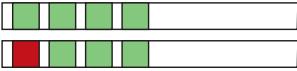
Compruebe la dureza del agua

La máquina requiere descalcificación tras un periodo de funcionamiento predeterminado que depende de la dureza del agua. Si se desea, se puede programar la máquina en función de la dureza efectiva del agua usada en las diferentes regiones para reducir la frecuencia de la operación de descalcificación. Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse “Inicia” y saque de su envase la tira reactiva suministrada “Total hardness test” (en el paquete de accesorios). Pulse “Adelante”.
2. Sumerja completamente la tira en un vaso de agua durante un segundo.
3. Saque la tira del agua y agítela ligeramente. Pulse “Adelante”. Al cabo de casi un minuto se forman 1, 2, 3 o 4 cuadrados pequeños de color rojo, en función de la dureza del agua, cada cuadrado corresponde a 1 nivel.

Configure la dureza del agua

4. Pulse en el símbolo que coincide con el nivel de dureza medido en el punto anterior tal y como especificado en la tabla siguiente:

Tira reactiva	Dureza del agua
	Nivel 1
	Nivel 2
	Nivel 3
	Nivel 4

5. Pulse “Ok”.
6. En este punto, la máquina se ha reprogramado según la nueva configuración de la dureza del agua.

Nota bene:

El nivel de dureza del agua puede cambiarse en cualquier momento en el menú configuraciones (véase [“Dureza del agua”](#)).

Ahora la máquina está lista para ser configurada según sus necesidades: pulse “Inicia”.



Perfiles

1. Configure el número de usuarios para esta máquina. Pulse “Adelante”.
2. Para personalizarlo, pulse  en el icono perfil ind., haga sus selecciones haciendo clic en el botón con el nombre y “Cambia”, luego pulse “Guardar”.
3. Pulse “Adelante”: los perfiles están confirmados.

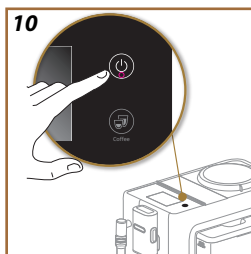
Tutorial

1. Pulse “Adelante”: la máquina está lista para un breve vídeo introductorio.
2. Pulse “Inicia” y mire la pantalla.
3. La máquina ilustra las funciones principales. Pulse “Adelante” para pasar a las siguientes pantallas.

Una vez terminada la introducción, pulse “Inicia” y disfrute su máquina.

Nota bene:

- Cuando utilice por primera vez la máquina será necesario preparar 4-5 cappuccini antes de obtener buenos resultados.
- En el primer uso el circuito de agua está vacío, por eso la máquina puede hacer mucho ruido: el ruido se atenuará a medida que el depósito se vaya llenando.



Nota bene:

En cada encendido, la máquina realiza automáticamente un ciclo de precalentamiento y de enjuague que no puede interrumpirse. La máquina está lista para el uso solo tras la realización de este ciclo.

1. Para encender la máquina, pulse el botón  (fig. 10): la máquina se enciende.
2. Una vez terminado el calentamiento, inicia una fase de enjuague con el agua caliente del sale del surtidor de café; de esta forma, además de calentar la caldera, la máquina deja salir el agua caliente por los conductos internos para que se calienten también.

Cada vez que se apaga, la máquina realiza un enjuague automático, si se ha preparado un café.

1. Para apagar la máquina, pulse el botón  (fig. 10).
2. Si está previsto, la máquina realiza el enjuague del surtidor de café con agua caliente y después se apaga (stand-by).

¡Atención!

No desconecte el enchufe nunca cuando la máquina está encendida.

Apagado durante periodos prolongados

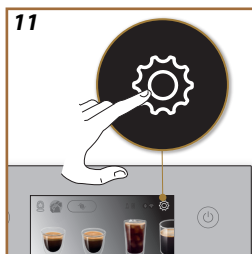
Si el aparato no se utiliza durante periodos prolongados (por ejemplo, antes de unas vacaciones), siga las instrucciones del párr. [Vacía circuito](#).

Si el aparato no se utiliza durante unos días, proceda como se indica a continuación:

- presione el botón  para apagar la máquina;
- vacíe y limpie el cajón de posos y el depósito de agua (fig. 14);
- desconecte el cable de alimentación de la toma.

Nota bene:

Cuando vuelva a encender la máquina, llene el depósito de agua y, antes de suministrar la bebida, enjuagar 3 veces como está indicado en el apartado [Enjuague](#).



Enjuague

Con esta función es posible hacer salir agua caliente por el surtidor de café, para limpiar y calentar el circuito interno de la máquina.

Coloque debajo de los surtidores un recipiente con capacidad mínima de 0,2L (fig. 9).

Para activar esta función, siga los pasos descritos a continuación:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Enjuague”.
3. Pulse “Sí” para iniciar el suministro: después de unos segundos sale agua caliente del surtidor de café, que limpia y calienta el circuito interno de la máquina.
4. Para interrumpir el enjuague pulse “Stop” o espere la interrupción automática.

Nota bene:

- Para los periodos de inactividad superiores a 3-4 días se aconseja, una vez encendida la máquina, realizar 2/-3 enjuagues antes de utilizarla;
- Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café.

Descalcificación

Para las instrucciones relativas a la descalcificación, vaya a [“Descalcificación”](#).

Filtro de agua

Para las instrucciones relativas al filtro de agua, vaya a [“Filtro ablandador”](#).

General

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “General”.
En esta opción, puede activar o desactivar, con un simple, toque, las siguientes funciones:
 - “Señal acústica”: cuando está activa, la máquina emite una señal acústica a cada operación que se realiza.
 - “Ahorro energético”: con esta función se puede activar o desactivar el modo de ahorro energético. Cuando la función está activa, garantiza un menor consumo energético, de acuerdo con las normativas europeas: en la homepage aparece .
3. Pulse “X” para volver a la homepage con la nueva selección guardada en la memoria.

Nota bene:

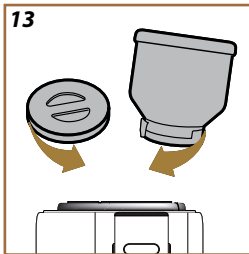
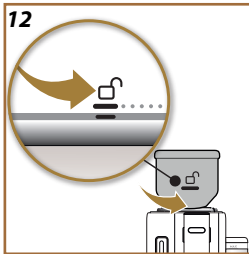
En la pantalla se ve el número de serie de la máquina, útil para identificarla.

Autoapagado

Se puede configurar el auto-apagado para que el aparato se apague tras 15 o 30 minutos, o bien tras 1 o 3 horas de inactividad.

Para programar el auto-apagado, proceda del modo siguiente:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Auto-apagado".
3. Seleccione el intervalo de tiempo que desea (15, 30 minutos o bien 1 hora o 3 horas).
4. Pulse "X" para volver a la homepage con la nueva selección guardada en la memoria.



Asistencia

1. Escanee el Código-QR para ver el manual y recibir asistencia.
2. Pulse "X" para volver a la homepage.

Muele & Vacía

Para vaciar el molinillo de café (no el recipiente del café en granos), puede utilizar esta función que muele al vacío los granos residuales:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Muele & Vacía".
3. Pulse "Lee más";
4. Gire el recipiente de café en granos a posición de desbloqueo () (fig. 12) y déjelo en esta posición hasta el final de la operación.
5. Pulse "Inicia": la máquina muele los granos de café residuales en el molinillo de café.
6. Cuando haya terminado, retire el recipiente de granos e introduzca el otro (véase ["Introduzca el recipiente del café en granos"](#)) o coloque la tapadera protectora del molinillo de café (fig. 13).
7. La máquina regresa a la homepage, lista para el uso.

¡Atención!

- Es normal encontrar restos de café en polvo en la sede del recipiente de café en grano.
- Si le resulta difícil introducir el recipiente de granos de café, asegúrese de que no haya granos de café en la ranura del recipiente de granos de la máquina. En este caso, limpie la sede del recipiente de granos de café con el cepillo suministrado y un paño suave limpio. Para eliminar el polvo de café, utilice un aspirador.

Temperatura café

Si desea modificar la temperatura del agua con la que se suministra el café siga los pasos descritos a continuación:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Temperatura café".
3. Pulse "Configura".

4. Seleccione la temperatura deseada entre aquellas disponibles.
5. Pulse "<" para guardar la nueva selección y volver al menú configuraciones;
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

Nota bene:

La variación de la temperatura tiene más efecto en las bebidas largas.

Bean Adapt Technology :

Le sugerimos que acceda a la tecnología Bean Adapt desde la homepage para configurar correctamente este parámetro en función del grano de café utilizado.

Estadísticas

Con esta función se visualizan los datos estadísticos de la máquina. Para verlos proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Estadísticas" y los datos principales. Para ver información adicional, pulse "Lee más".
3. Pulse "<" para salir de la pantalla.
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

Idiomas

Si se desea modificar el idioma de la homepage, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Idiomas".
3. Pulse "Configura".
4. Pulse la bandera correspondiente al idioma que se desea seleccionar: la pantalla se actualiza de inmediato con el idioma seleccionado.
5. Pulse "<" para volver al menú configuraciones con la nueva selección guardada en la memoria.
6. Pulse "X" para volver a la homepage.

Día y hora

Para modificar el día y la hora en la homepage, proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Día y hora".
3. Pulse "Configura".
4. Configure la hora, los minutos y seleccione el formato. Pulse "Ok" para confirmar (o "<" para anular y volver al paso anterior).
5. Pulse "X" para volver a la homepage.

Configuración del molinillo

La máquina propone un tutorial sobre cómo ajustar correctamente el molinillo de café y obtener excelentes resultados.

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).

2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Conf. del molinillo”.
3. Pulse “Lee más” para consultar el tutorial sobre cómo regular la molienda. Pulse “Adelante” o “Atrás” para leer los consejos.
4. En el último vídeo, pulse “Ok” para volver al menú configuraciones.
5. Pulse “X” para volver a la homepage.

Nota bene:

- Se recomienda realizar otros ajustes en el molinillo de café sólo después de preparar al menos 3 cafés siguiendo el procedimiento descrito. Si el café vuelve a salir de forma incorrecta, repita el procedimiento.
- El anillo de ajuste solo debe girarse mientras el molinillo de café está en funcionamiento en la fase inicial de preparación de las bebidas a base de café.

Bean Adapt Technology :

Le sugerimos que acceda a la tecnología Bean Adapt desde la homepage para configurar correctamente este parámetro en función del grano de café utilizado.

Dureza del agua

Para configurar una nueva dureza del agua, proceda de la siguiente manera:

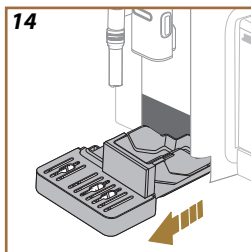
1. Compruebe la dureza del agua, como está indicado en [“Compruebe la dureza del agua”](#).
2. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
3. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Dureza del agua”. Pulse “Configura”.
4. Seleccione el nivel correspondiente al resultado de la tira reactiva.
5. Pulse “<” para volver al menú configuraciones con la nueva selección guardada.
6. Pulse “X” para volver a la homepage.

Vacía circuito

Antes de un periodo de inactividad, para evitar que el agua se hiele en los circuitos internos, o de llevar el aparato a un centro de asistencia se aconseja vaciar el circuito hidráulico de la máquina.

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Vacía circuito”.
3. Pulse “Sí” para iniciar el procedimiento guiado;
4. Saque, vacíe y vuelva a colocar el cajón de posos y la bandeja recogegotas (fig. 14), a continuación pulse “Adelante”;
5. Coloque debajo de los surtidores un recipiente de 0,2L (fig. 9). Pulse “Adelante”.
6. La máquina realiza un enjuague con agua caliente de los surtidores.



-
7. Una vez finalizado el enjuague, saque el depósito del agua (fig. 3) y vacíelo.
 8. Si está insertado, retire el filtro del depósito de agua y pulse “Adelante”.
 9. Reintroduzca el depósito (vacío) y pulse “Sí”.
 10. Confirme que está listo y pulse “Sí”.
 11. Espere que la máquina realice el vaciado; (Atención: ¡sale agua caliente de los surtidores!). A medida que el circuito se va vaciando es posible que aumente el ruido del aparato: forma parte del funcionamiento normal de la máquina.
 12. Al final del vaciado saque, vacíe y reintroduzca la bandeja recogegotas, luego pulse “Sí”;
 13. Pulse “Ok”: la máquina se apaga (standby).
 14. Desconecte la máquina de la red eléctrica.
 15. Con el encendido sucesivo del aparato, proceda siguiendo las instrucciones del capítulo [“Primer uso de la máquina”](#).

Valores de fábrica

Con esta función se restablecen todos los ajustes del menú y todas las programaciones personalizadas por el usuario regresando a los valores de fábrica (excepto el idioma, que sigue siendo el que se ha configurado y las estadísticas).

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  para entrar en el menú configuraciones (fig. 11).
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Valores de fábrica”.
3. Pulse “Lee más”;
4. Seleccione lo que desea restablecer: máquina o perfil ind. y, a continuación, pulse “Adelante”;
5. Siga las instrucciones correspondientes hasta que se confirme el restablecimiento con “Ok”;
6. Pulse “X” para volver a la homepage (C).

Nota bene:

Una vez que la máquina (no el perfil ind.) se ha restablecido a los valores de fábrica, el dispositivo repetirá la primera operación de puesta en marcha desde [Perfiles](#)



Su aparato le permite preparar una gran variedad de bebidas: desplácese entre las bebidas en la pantalla hasta ver la deseada (fig. 15):

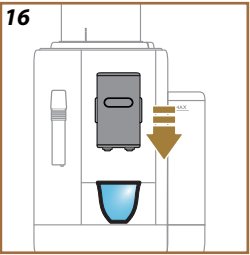
	Calientes	Frías
Espresso	✓	✓
2X Espresso	✓	✗
Espresso Lungo	✓	✗
Café	✓	✓
Long	✓	✗
Americano	✓	✓

Prepara la máquina para las bebidas café

¡Atención!

No utilice café en granos con caramelo o confitado porque se puede pegar en el molinillo del café y estropearlo.

1. Coloque 1 o 2 tazas debajo del surtidor de café.
2. Baje el surtidor de manera de acercarlo lo más posible a la taza (fig. 16): así se obtiene una mejor crema.



Bebidas de selección directa

1. Pulse directamente la imagen en la homepage relativa al café deseado (ej. espresso, fig. 17).

2. **Bebidas café calientes:** la máquina procede con la preparación.

Bebidas café frías:

- Seleccione una bebida "Ice" (fría) o "Extra ice" (extra fría): pulse "Adelante";
- En base a la selección anterior, la máquina sugiere la cantidad de cubitos de hielo antes de proceder con el suministro: eche en el vaso la cantidad de cubitos de hielo indicada (fig. 18): pulse "Suministra".
- La máquina procede con la preparación.



En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.





Bebidas café personalizadas

Para suministrar bebidas de café con los parámetros personalizados, proceda del modo siguiente:

1. Pulse en la barra de personalización en la base de la bebida deseada (ej. espresso, fig. 19). En la pantalla aparecen los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos:

 Longitud	
 Intensidad	

2. **Bebidas café calientes:** Una vez configurados los parámetros, pulse “Suministra”: el aparato efectúa la preparación y en el display aparece la descripción de cada fase individual (molienda, suministro de café).

Bebidas café frías: Seleccione la cantidad, a continuación pulse “Inicia” y siga los pasos descritos a continuación:

- Seleccione una bebida “Ice” (fría) o “Extra ice” (extra fría): pulse “Adelante”;
 - Antes del suministro, el aparato sugiere la cantidad de cubitos de hielo: eche en el vaso la cantidad de cubitos de hielo indicada (fig. 18): pulse “Suministra”.
 - La máquina procede con la preparación. En la pantalla aparece la descripción de cada fase (molienda, preparación, suministro de café).
3. Finalizada el salida, pulse “Guardar” para guardar los nuevos ajustes o “Anula” para mantener los parámetros anteriores. También puede guardarlas en su Coffee Routine marcando la casilla correspondiente.

Nota bene

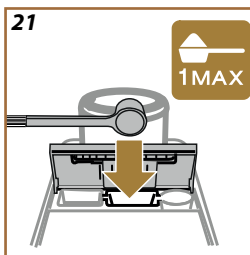
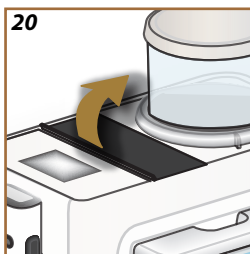
Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.

El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Preparación con café pre-molido

¡Atención!

- No eche nunca café premolido con la máquina apagada para evitar que se disperse en el interior, y la ensucie. En este caso, la máquina se puede estropear.
- No eche más de 1 medidor raso de café porque se puede ensuciar el interior de la máquina o se puede obstruir el embudo.
- Si utiliza el café pre-molido, solo puede preparar una taza de café a la vez.



- Preparando el café **Long** o el **2X Espresso**: a mitad de la preparación, cuando el aparato lo sugiera, agregue una medida rasa de café pre-molido y pulse "Ok".

1. Pulse en las personalizaciones en la base de la bebida deseada (ej. espresso, fig. 19). En la pantalla aparecen los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos:
2. Seleccione "Premolido" ;
3. Elija la longitud y pulse "Suministra".
4. Levante la tapadera del compartimento accesorios (fig. 20).
5. Compruebe que el embudo de café pre-molido está insertado y asegúrese de que no está obstruido; añadir una medida rasa de café pre-molido (fig. 21). Pulse "Ok" para proceder con el suministro.
6. El aparato procede con el suministro y en el display aparece la descripción de cada fase individual (calentamiento del agua, suministro de café).

Una vez terminada la preparación, el aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

Añadir una carga adicional con un Espresso extra a las siguientes bebidas:

	Calientes
Espresso	✓
Espresso Lungo	✓
Long	✓
Café	✓
Americano	✓

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse en las personalizaciones en la base de la bebida deseada (ej. espresso, fig. 19). En la pantalla aparecen los parámetros que se pueden personalizar según sus gustos:
2. Pulse "Extra Shot", luego "Ok".
3. Seleccione la cantidad y la intensidad deseadas. Pulse "Suministra".
4. Confirme pulsando "Ok". (Al marcar la casilla, el mensaje dejará de aparecer).
5. El aparato procede con el suministro y en el display aparece la descripción de cada fase individual.
6. Finalizada el salida, pulse "Guardar" para guardas los nuevos ajustes o "Anula" para mantener los parámetros anteriores. También puede guardarlas en su Coffee Routine marcando la casilla correspondiente. En este caso, el Extra Shot está indicado con el símbolo  en la barra de personalización de la bebida.

Nota bene

Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.

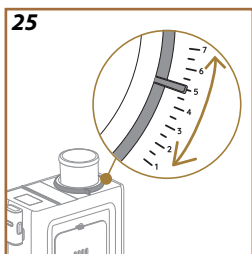
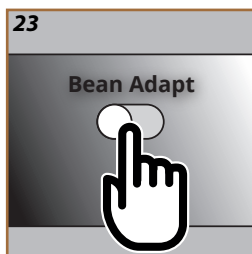
El aparato está listo para ser utilizado de nuevo.

- Mientras la máquina prepara el café, se puede interrumpir su salida en cualquier momento pulsando “Stop” o “Anula”.
- En cuanto termina el suministro, si se desea aumentar la cantidad de café, basta pulsar “ Extra”. Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse “ Stop” o “Anula”.
- Durante el uso, en el display aparecerán algunos mensajes (“Llena el depósito con agua fresca hasta el Nivel MÁX”, etc.) cuyo significado está indicado en el capítulo [“Mensajes frecuentes y de alarma”](#).
- Si el café sale en gotas o con poco cuerpo con poca crema o demasiado frío, consulte el tutorial sobre regulación molienda (véase párrafo [“Configuración del molinillo”](#)) y el capítulo [“FAQ”](#).
- Si el modo “Ahorro energético” está activado, el suministro del primer café podría necesitar unos segundos de espera adicionales.

Consejos para obtener un café más caliente

Para obtener un café más caliente, le aconsejamos:

- realice un enjuague antes de suministrar el café (véase [“Enjuague”](#) en el menú configuraciones .
- caliente las tazas con agua caliente (utilice la función agua caliente, ver capítulo [“Agua caliente”](#)).
- aumentar la configuración de la temperatura café (véase [“Temperatura café”](#) en el menú configuraciones .



Un experto de café al alcance de su mano en tan solo unos pocos pasos le permite optimizar la extracción del café y el resultado en la taza.

Una tecnología inteligente te guía en la regulación de la máquina según los granos de café utilizados: el grado de molienda en la extracción, cada fase será regulada para obtener lo mejor del grano de café.

1. En la homepage, pulse  (fig. 22).
2. Habilite Bean Adapt (fig. 23).
3. La máquina recuerda preparar al menos 3 tazas de café antes de cada cambio de molinillo de café. Pulse Ok.
4. Seleccione la variedad de granos que se está utilizando: 100% Árabeica o mezcla Árabeica & Robusta (esta información se encuentra en los envases del café). Pulse  para tener más información. Pulse "Adelante".
5. Seleccione el grado de tostado pulsando en el tono que más se acerque al color de los granos (fig. 24). Pulse  para tener más información. Pulse "Adelante".

Ahora la máquina comprueba cómo modificar las configuraciones para obtener un resultado óptimo, partiendo de las configuraciones en curso:

6. Compruebe el ajuste actual del molinillo de café y selecciónelo en el menú desplegable. Pulse  para tener más información. Pulse "Adelante".
7. Pulse "Suministra" para preparar un Espresso. Después del suministro, pulse "Adelante".
8. La máquina le pide que valore el café que acaba de suministrar y, en función de ello, le recomienda los parámetros óptimos: en cada pantalla, pulse "Adelante" para pasar al parámetro siguiente:
 - Temperatura café;
 - Intensidad;
 - Posición molinillo de café (gire el indicador cuando el molinillo de café está funcionando) (fig. 25).
9. Pulse  en el nombre de los granos y aparece el teclado para modificarlo. Pulse "Ok" para confirmarlo.
10. Pulse "Guardar": la máquina memoriza las configuraciones y el nombre se ve en lugar del logotipo .

Nota bene

- La Bean Adapt Technology se aplica solo a la bebida Espresso.
- Es posible guardar hasta 6 perfiles de granos diversos. Se accede a todos los perfiles guardados pulsando en el nombre en la homepage.



Con la función Coffee Routine recordaré cómo te gusta el café durante el día y actualizaré tu lista de bebidas

1. En la homepage, pulse el símbolo relativo a la coffee routine en curso (fig. 26).
2. Active la coffee routine (fig. 27) y pulse “Sí” para confirmar.
3. En función de la franja horaria, en la homepage aparece un símbolo diferente (fig. 28).

De este modo, la máquina reproduce las personalizaciones guardadas en preparaciones anteriores: ¡el café justo como te gusta!

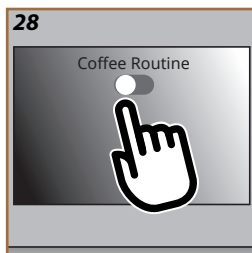


Nota bene

Para deshabilitar esta función, pulse en la homepage el símbolo relativo a la coffee routine en curso y pulse el botón “Coffee Routine” (fig. 27). En este caso:

- confirme la deshabilitación de la función pulsando “Sí”;
- la máquina pide elegir una rutina predef. y pulse “Ok”.

En lugar del símbolo de la coffee routine del momento, en la homepage aparece el símbolo .

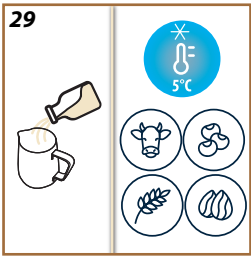


¿Qué leche utilizar?

La calidad de la espuma puede variar según:

- temperatura de la leche o de la bebida vegetal (para óptimos resultados, utilice siempre leche o bebidas vegetales a temperatura de nevera, 5°C);
- tipo de leche o bebida vegetal;
- marca usada;
- ingredientes y valores nutricionales.

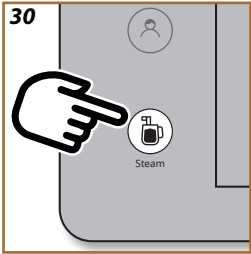
 Leche Vacuna	
Entera (grasa >3,5%)	
Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)	
Desnatada (grasa <0,5%)	
Bebidas vegetales	
 Soja	
 Almendra	
 Avena	



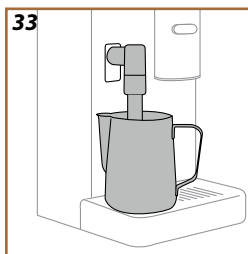
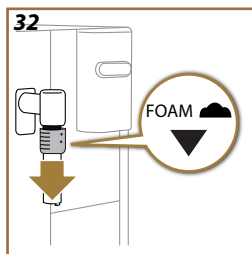
Montar leche o bebidas vegetales

Nota bene

Para obtener una espuma óptima, limpie siempre la varilla de vapor como está descrito en el apartado [“Varilla de vapor”](#).



1. Llene un recipiente (preferiblemente con asa, para evitar quemaduras) (fig. 29). En la elección de las dimensiones del recipiente tenga en cuenta que el volumen aumentará en 2 o 3 veces.
2. Pulse “Steam” (fig. 30);
3. Seleccione “Vapor” (fig. 31);



4. Empuje hacia abajo el anillo negro de la varilla de vapor a posición "FOAM" (Espuma) (fig. 32);
5. Coloque el recipiente con leche debajo de la varilla de vapor (fig. 33);
6. Pulse "Inicia"

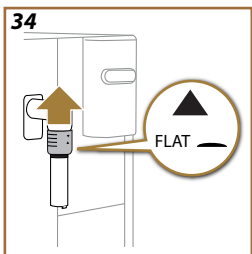
7. Después de unos segundos, la varilla suministra vapor. La leche se calienta y aumenta de volumen;
8. Para obtener una espuma más cremosa, gire el recipiente con movimientos lentos hacia arriba;
9. Una vez obtenida la espuma deseada, pulse "Stop"

¡Peligro de quemaduras!

Detenga el suministro de vapor antes de retirar el recipiente de la varilla, para evitar quemaduras causadas por salpicaduras de leche hirviendo.

Nota Bene:

Si el modo "Ahorro energético" está activado, el suministro del vapor podría necesitar unos segundos de espera adicionales.



Prepare la leche caliente (sin montar)

Para preparar la leche caliente sin espuma, proceda como en párrafo anterior, pero moviendo el anillo de la varilla de vapor a posición "FLAT" (fig. 34).

Enjuagar la varilla de vapor después de cada uso

Al final de la preparación, la máquina solicita un enjuague para limpiar la varilla de vapor.

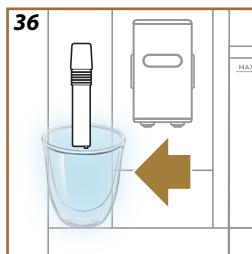
1. Se desea proceder con la limpieza, coloque una taza o un recipiente debajo de la varilla de vapor y pulse "Enjuagar" (si en cambio desea saltar esta operación y posponerla a otro momento, pulse "Más tarde": en la homepage se enciende el indicador
2. El enjuague inicia: tras unos segundos, el vapor se detiene automáticamente y la máquina confirma que el enjuague ha finalizado.
3. La máquina recuerda que es necesario limpiar regularmente la varilla de vapor (véase apdo. [Varilla de vapor](#)). Pulse "Ok".
4. Pulse "X" para volver a la homepage.

¿Desea enjuagar la varilla de vapor?

El enjuague de la varilla de vapor puede realizarse en cualquier momento. Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse "Steam" (fig. 30);
2. Pulse en la base del vapor (fig. 35);
3. Coloque una taza o un recipiente debajo de la varilla de vapor y pulse "Enjuagar" para proceder.





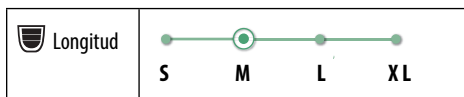
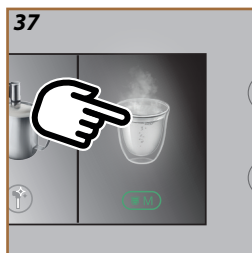
1. Pulse "Steam" (fig. 30);

Bebida de selección directa

2. Seleccione "Agua Caliente" (fig. 36);
3. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor/surtidor de agua caliente (fig. 37) y pulse "Ok": el suministro inicia y se interrumpe automáticamente.

Bebida personalizada

2. Pulse en las personalizaciones en la base de la bebida. En la pantalla es posible seleccionar la longitud



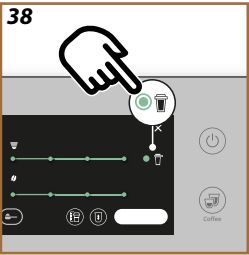
3. Pulse "Suministra";
4. Coloque una taza debajo de la varilla de vapor/surtidor de agua caliente (fig. 36) y pulse "Ok": el suministro inicia y se interrumpe automáticamente.

Nota bene

- Para interrumpir el suministro, pulse "Stop" o "Cancelar".
- En cuanto termina el suministro, para aumentar la cantidad de agua, pulse "Extra". Una vez alcanzada la cantidad deseada, pulse "Stop" o "Cancelar".

“To Go” es una función adecuada para quien desea crear una bebida personalizada para llevar consigo.

Busque en el sitio delonghi.com la taza de viaje recomendada para su máquina:



	Taza de viaje (no incluida) (capacidad 236 ml/ 130mm)
	Tipo: DLSC074
	EAN: 8004399024465

La función “To go” está disponible para la preparación de las siguientes bebidas:

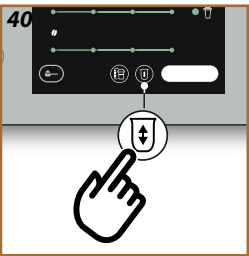
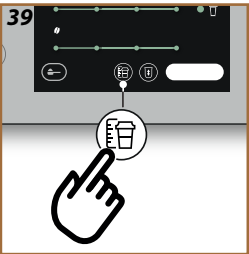
	Calientes	Frías
Café	✗	✓
Americano	✓	✓

Proceda de la siguiente manera:

1. Pulse en la barra de personalización en la base de la bebida deseada (ej. espresso, fig. 17). En la pantalla aparecer los parámetros que pueden personalizarse según el gusto de cada uno y funciones seleccionables:
2. Seleccione  (fig. 38); se accede a la función “To go”.
3. Pulse “Adelante”, luego “Ok”.
4. Pulsando  se ve la información sobre la cantidad y por tanto el tamaño correcto de la taza de viaje (fig. 39).
5. Pulse  (fig. 40) para seleccionar la cantidad de la bebida: pulse “Guardar”.
6. La nueva cantidad de la bebida “to go” está guardada y automáticamente configurada para la próxima preparación. Pulse “X”.
7. Pulse “Suministra”: la máquina procede con la preparación de la bebida.

Nota bene:

- Cada vez que se usa una taza diferente de la usada antes, es recomendable permanecer cerca de la máquina para controlar la cantidad de bebida suministrada.
- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Para mantener la temperatura de las bebidas calientes, se recomienda precalentar la taza del viaje con agua caliente.
- El uso de la taza de viaje se recomienda solo para las bebidas presentes en la homepage.



-
- Si desea usar una taza de viaje diferente a aquella suministrada, tenga en cuenta que su altura máxima tiene que ser 14 cm.

Atención

- Antes de enroscar la tapadera, abra el tapón de cierre para expulsar la presión;
- Se aconseja el uso como máximo durante 2 horas: una vez transcurrido dicho intervalo de tiempo, vacíe el recipiente y límpielo según se indica en el apartado siguiente.
- Para más información, consulte el folleto adjunto a la taza de viaje.

Limpieza después de cada uso de la taza de viaje De'Longhi (vendido por separado)

Por motivos de higiene, se aconseja limpiar la taza de viaje después de cada uso. No utilice materiales abrasivos que podrían dañar la superficie del recipiente.

Proceda de la siguiente manera:

1. Desenrosque la tapa y enjuague recipiente y tapa con agua potable caliente (40°C).
2. Sumerja los componentes en agua caliente (40°C) con detergente para platos por al menos 30 minutos. No utilice detergentes perfumados.
3. Limpie el interior del recipiente y la tapadera con una esponja limpia y detergente para vajillas eliminando la suciedad visible.
4. Enjuague todos los componentes con agua caliente y potable (40°C).
5. Seque todos los componentes con un paño limpio y seco o con papel absorbente, a continuación vuelva a ensamblar los componentes.
6. Lave la tapa en el lavavajillas una vez a la semana. El recipiente en metal no puede lavarse en lavavajillas.

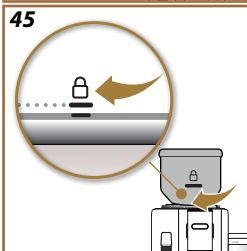
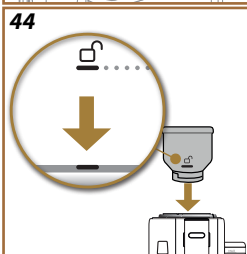
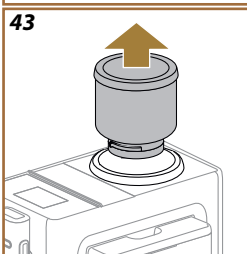
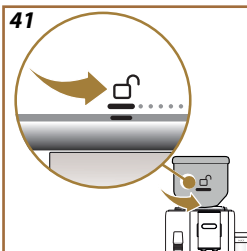
La función my le permite seleccionar la cantidad de cada ingrediente utilizado para preparar la bebida caliente que desea.

1. Compruebe que está seleccionado el perfil ind. para el que desea personalizar la bebida;
2. Pulse en las personalizaciones en la base de la bebida deseada (ej. espresso, fig. 17),
3. Pulse ;
4. Pulse “Inicia”,
5. En el caso de preparaciones a base de café, seleccione la intensidad o la función “Bean Adapt”: pulse “Adelante”;
6. Asegúrese de que haya el tamaño de taza correcto debajo del surtidor de café y pulse “Suministra”;
7. A medida que avanza el suministro, se completa una barra de progreso. Cuando se alcanza la cantidad mínima programable, el botón “Stop” se activa. El símbolo  indica la cantidad anterior.
8. Cuando la cantidad en la taza es la deseada, pulse “Stop”;
9. Pulse “Guardar” para memorizar los parámetros nuevos de la bebida para el perfil ind. seleccionado: si la “Coffee Routine” está habilitada, la máquina sugiere la posibilidad de guardar la bebida para ese momento del día.

Nota bene

- Cuando se guardan los ajustes nuevos, estos permanecen en la memoria ÚNICAMENTE en el perfil seleccionado.
- Al personalizar una bebida individual, también se personaliza automáticamente la bebida doble correspondiente.
- Para salir de la programación en cualquier momento pulse “X”: los valores no serán guardados.
- Para desactivar la función y preparar la bebida con otros parámetros, pulse en la barra de personalización de bebidas: dentro de la pantalla, pulse  para desactivar la función () y regresar a los valores de fábrica.
- Para reprogramar la bebida my es necesario regresarla a los valores de fábrica: pulse en la barra de personalización de la bebida y asegúrese de que la función esté habilitada (). Pulse “Reset” para regresar la bebida a los valores de fábrica. A continuación, reprogama la bebida.

Tabla de cantidades		
Bebida	Cantidad estándar	Cantidad programable
Espresso	40 ml	20-180 ml
2X Espresso	40 ml + 40 ml	20-180 ml + 20-180 ml
Espresso Lungo	120 ml	60-180 ml
Café	180 ml	100-270 ml
Long	160 ml	115-250 ml
Americano	150 ml	70-480 ml
Agua caliente	250 ml	20-420 ml



Cambie el recipiente de granos para disfrutar de una mezcla diferente de granos.

Proceda de la siguiente manera:

1. Gire el recipiente del café en granos a posición de desbloqueo  (fig. 41) y déjelo en esta posición hasta el final del procedimiento;
2. La pantalla muestra las opciones para el "Cambio Granos": seleccione una de las opciones y siga el procedimiento (fig. 42):

Elige la bebida (Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida):

3. Seleccione "Elige la bebida".
4. Pulse "Inicia": la homepage propone las bebidas que puede seleccionar (la intensidad ya está configurada y no puede cambiarse).
5. Pulse "Ok" y prepare la bebida como de costumbre (Al marcar la casilla, el mensaje deja de aparecer).

Muele & Vacía (Realiza una molienda para eliminar los granos restantes en el molinillo)

3. Seleccione "Muele & Vacía";
4. Pulse "Inicia" y espere que la máquina finalice la molienda;

Ahora puede cambiar el recipiente del café en granos

5. Retire el recipiente del café en granos (fig. 43);
6. Introduzca el nuevo recipiente del café en granos y gírelo en sentido horario para engancharlo. Para realizar la operación correctamente, alinee el símbolo de desbloqueo  con la muesca del anillo (fig. 44) y, una vez insertado, gire el recipiente del café en granos a posición de bloqueo  (fig. 45).

Nota bene

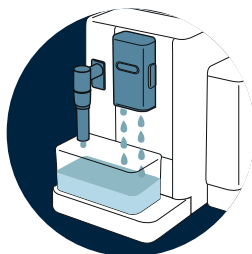
Si se sustituye el recipiente de café en grano sin vaciar el molinillo de café, el café dispensado será una mezcla que contendrá café en grano nuevo y viejo.

¡Atención!

- Es normal encontrar restos de café en polvo en la sede del recipiente de café en grano.
- Si le resulta difícil introducir el recipiente de granos de café, asegúrese de que no haya granos de café en la ranura del recipiente de granos de la máquina. En este caso, limpie la sede del recipiente de granos de café con el cepillo suministrado y un paño suave limpio. Para eliminar el polvo de café, utilice un aspirador.



Rivelia Limpieza de la máquina



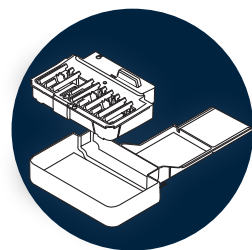
➔ [CIRCUITO INTERIOR DE LA MÁQUINA](#)



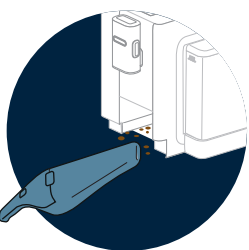
➔ [RECIPIENTE DEL CAFÉ EN GRANOS](#)



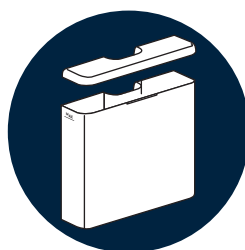
➔ [CAJÓN DE LOS POSOS DEL CAFÉ](#)



➔ [BANDEJA RECOLEGOTAS](#)



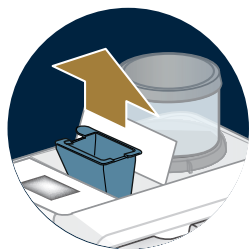
➔ [INTERIOR DE LA MÁQUINA](#)



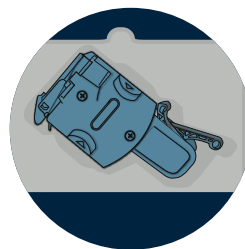
➔ [DEPÓSITO DE AGUA](#)



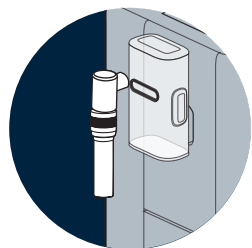
➔ [BOQUELLAS DEL SURTIDOR DE CAFÉ](#)



➔ [EMBUDO DEL CAFÉ PRE-MOLIDO](#)



➔ [GRUPO INFUSOR EXTRAÍBLE](#)

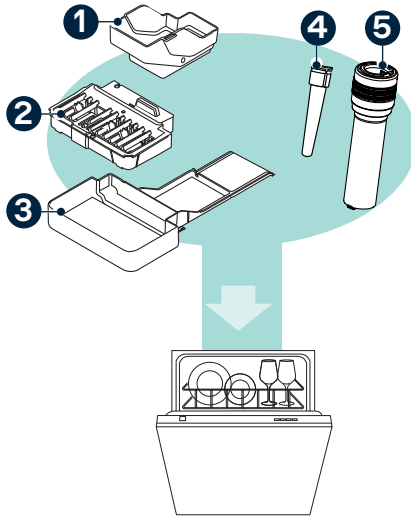


➔ [VARILLA DE VAPOR](#)

Nota bene

- Para limpiar la máquina no use disolventes, detergentes abrasivos ni alcohol. Con las superautomáticas De'Longhi no hay que utilizar aditivos químicos para limpiar la máquina.
- No utilice objetos metálicos para eliminar las incrustaciones o los depósitos de café porque podrían rayar las superficies metálicas o plásticas.

Qué lavar en el lavavajillas



- 1 Cajón de posos
- 2 Rejilla bandeja
- 3 Recipiente recogegotas
- 4 Boquilla capuchinador
- 5 Capuchinador

Circuito interior de la máquina

Para los periodos de inutilización superiores a los 3-4 días se recomienda ampliamente, antes de utilizar la máquina, encenderla y suministre 2-3 enjuagues seleccionando la función [“Enjuague”](#).

Nota bene

Es normal que, después de haber realizado dicha función, haya agua en el cajón de los posos de café

Recipiente del café en granos

Limpie periódicamente el recipiente del café en granos. Proceda de la siguiente manera:

1. Gire en sentido antihorario el recipiente del café en granos a posición de desbloqueo  (fig. 41) y déjelo en esta posición hasta el final del procedimiento: se entra en el modo “Cambio granos” (fig. 42);
2. Seleccione uno de los modos ([Elige la bebida \(Utilice los granos que quedan en el molinillo de café para preparar una bebida\)](#); o [Muele & Vacía \(Realiza una molienda para eliminar los granos restantes en el molinillo\)](#)) y realice el procedimiento;

3. A continuación retire el recipiente del café en granos;
4. Retire la tapadera del recipiente del café en granos. Vacíe el recipiente trasvasando los granos restantes en un recipiente;
5. Limpie el interior y el exterior del recipiente con un paño suave humedecido, eliminando todos los restos de café.
6. Limpie el asiento del recipiente de café en granos de la máquina con el cepillo y un paño suave limpio. Para eliminar el polvo de café, utilice un aspirador.
7. Seque bien el recipiente de café en granos y su tapadera con un paño o papel limpio y seco: asegúrese de que esté completamente seco.
8. Llene el recipiente de granos de café y cierre con la tapadera. Para realizar la operación correctamente, alinee el símbolo de desbloqueo  con la muesca del anillo (fig. 44) y, una vez insertado, gire el recipiente del café en granos a posición de bloqueo  (fig. 45).

Cajón de los posos del café

Cuando la máquina lo solicita, es necesario vaciarlo y limpiarlo. Hasta que no se realice la limpieza del cajón de los posos, la máquina no podrá preparar el café. El aparato señala la necesidad de vaciar el recipiente aunque no esté lleno, si han transcurrido 72 horas desde la primera preparación (para que el recuento de 72 horas se realice correctamente, la máquina no debe desconectarse nunca de la red eléctrica).

¡Atención! Peligro de quemaduras

Si se preparan de manera seguida bebidas a base de leche, la bandeja apoyatazas de metal se calienta. Espere a que se enfríe antes de tocarla y áferrela solamente por la parte anterior.

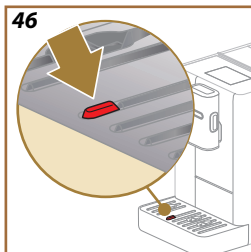
Para efectuar la limpieza (con la máquina encendida):

1. Saque la bandeja recogegotas y el cajón de posos;
2. Vacíe y limpie la bandeja recogegotas y el recipiente de posos, teniendo cuidado de eliminar todos los residuos que puedan haberse depositado en el fondo.
3. Vuelva a colocar la bandeja de goteo con la rejilla y el cajón de posos de café.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de posos aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la máquina.

46



Bandeja recogegotas y rejilla bandeja

La bandeja recogegotas tiene un indicador flotante (de color rojo) del nivel del agua contenida (fig. 46).

Antes de que este indicador empiece a asomar de la bandeja apoyatazas, es necesario vaciar la bandeja y limpiarla, de otra forma el agua puede rebosar por el borde y dañar la máquina, la superficie de apoyo o la zona circundante. Para retirar la bandeja recogegotas, proceda del modo siguiente:

1. Saque la bandeja recogegotas con todos los componentes;
2. Retire el cajón de posos y su soporte: vacíe el cajón de posos;
3. Retire la rejilla apoyatazas y la rejilla de la bandeja y lave bien todos los componentes: la rejilla apoyatazas no es apta para el lavavajillas;
4. Reintroduzca la bandeja recogegotas en la máquina con todos los componentes.

¡Atención!

Al extraer la bandeja recogegotas es obligatorio vaciar siempre el cajón de posos aunque no esté muy lleno. Si esta operación no se realiza puede suceder que, al preparar otros cafés sucesivamente, el cajón de los posos se puede llenar más de lo previsto y se pueda obstruir la máquina.

Interior de la máquina

¡Peligro de descargas eléctricas!

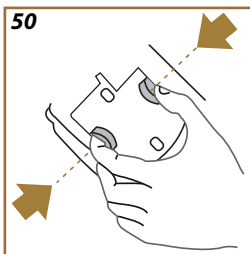
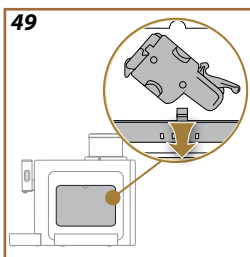
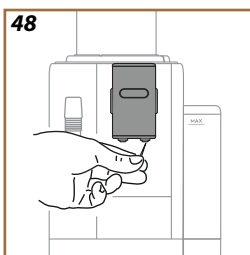
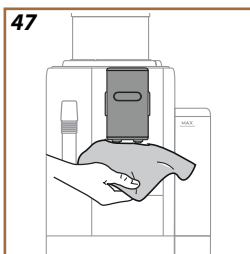
Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza de las partes internas, es necesario apagar la máquina (véase [“Apagado de la máquina”](#)) y desconectarla de la red eléctrica. No sumerja nunca la máquina en el agua.

1. Controle periódicamente (una vez al mes más o menos) que el interior de la máquina (al cual se puede acceder una vez extraída la bandeja recogegotas) no está sucio;
2. Aspire todos los residuos con un aspirador

Depósito de agua

Limpie periódicamente (una vez al mes más o menos) y cada vez que se cambia el filtro del ablandador el depósito de agua.

1. Saque el depósito de agua, retire el filtro del ablandador (si está instalado) y enjuagar con agua potable;
2. Vacíe el depósito de agua y límpielo con agua caliente (aproximadamente 40°C), ayudándose, si es necesario, con un paño limpio, no abrasivo. Enjuagar abundantemente con agua corriente;
3. Si se ha retirado previamente, vuelva a insertar el filtro, llene con agua potable fresca hasta el nivel MÁX y vuelva a insertar el depósito en la máquina;



4. (Solo si se ha colocado el filtro ablandador) Suministre 100ml de agua caliente para reactivar el filtro.

Nota Bene:

Si la máquina no se va a utilizar durante más de 3 días, desconéctela de la red eléctrica después de apagarla.

Boquillas del surtidor de café

1. Limpie regularmente el surtidor de café con una esponja o con un paño (fig. 47);
2. Compruebe que los orificios del surtidor de café no están obstruidos. Si es necesario, retire los depósitos de café con un palillo de dientes (fig. 48).

Embudo del café pre-molido

Limpie regularmente (1 vez al mes más o menos) el embudo extraíble para café pre-molido. Proceda de la siguiente manera:

1. Apague la máquina (véase “Apagado de la máquina”);
2. Levante la tapadera de la sede de los accesorios (fig. 20).
3. Retire el medidor/pincel;
4. Saque el embudo removible;
5. Lave el embudo bajo agua corriente a 40°C y séquelo con un paño limpio. El embudo también puede lavarse en el lavavajillas, con un ciclo de lavado a 50°C.
6. Vuelva a colocar el embudo en su sitio y vuelva a colocar el pincel;
7. Cierre la tapadera.

¡Atención!

Después de la limpieza, asegúrese de que no queda ningún accesorio en el embudo. La presencia de cuerpos extraños durante el funcionamiento podría causar daños en la máquina.

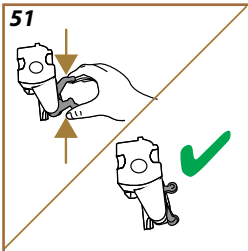
Grupo Infusor extraíble

El grupo infusor debe limpiarse al menos una vez al mes.

¡Atención!

El grupo de infusión no se puede extraer cuando la máquina está encendida.

1. Asegúrese de que la máquina se haya apagado correctamente (véase capítulo “Apagado de la máquina”);
2. Saque el depósito de agua (fig. 3);
3. Abra la puerta del grupo infusor (fig. 49) ubicado del lado derecho, interviniendo en el gancho superior;
4. Pulse hacia dentro los dos botones de liberación de color (fig. 50) y al mismo tiempo saque el infusor hacia afuera;



5. Sumerja el grupo infusor en agua potable fresca durante unos 5 minutos y luego enjuagar bajo el grifo;

¡Atención!

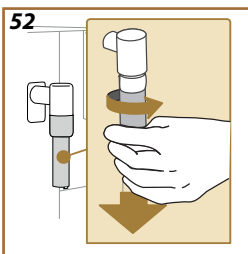
ENJUAGUE SÓLO CON AGUA

NO USE DETERGENTES - NO LAVE EN LAVAVAJILLAS

6. Limpie el grupo infusor sin usar detergentes ya que podría estropearse.
7. Utilizando el pincel, limpie los residuos de café presentes en el soporte del grupo infusor, visibles desde la portezuela de la unidad;
8. Después de limpiarlo, vuelva a colocar el infusor introduciéndolo en el soporte; a continuación, presione el infusor hacia abajo hasta que oiga un clic;

Nota Bene:

Si le resulta difícil colocar el grupo de infusión, (antes de colocarlo) se debe llevar a la dimensión correcta presionando las dos palancas (fig. 51).

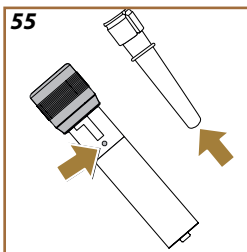
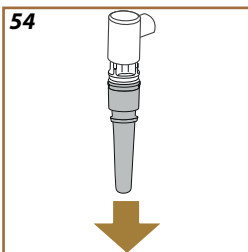
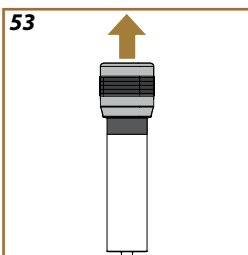


9. Después de haberlo colocado, asegúrese de que los dos botones de colores sobresalgan hacia afuera;
10. Cierre la puerta del grupo infusor y asegúrese de que está bien cerrada;
11. Reintroduzca el depósito del agua.

Varilla de vapor

Cada semana, la máquina recomienda limpiar a fondo la varilla de vapor y propone la secuencia de limpieza correcta: esto garantizará unos resultados óptimos a lo largo del tiempo. Proceda de la siguiente manera:

1. Espere a que la varilla de vapor se enfríe;
2. Gire en sentido antihorario y tire hacia abajo el capuchinador (fig. 52);
3. Mueva hacia arriba el anillo negro al menos 1 cm (fig. 53);
4. Remueva la boquilla hacia abajo (fig. 54);
5. Lave en lavavajillas (recomendado) o a mano, como se indica a continuación:



- **En un lavavajillas:** Enjuagar todos los componentes con agua corriente caliente (al menos 40°C), después coloque los componentes en la cesta superior del lavavajillas e inicie un programa a 50°C, por ejemplo: Eco Estándar.

-
- **A mano:** Enjuagar cuidadosamente todos los componentes con agua corriente caliente (al menos 40°C) para eliminar todos los residuos visibles: asegúrese de que el agua pasa entre los orificios (fig. 55). A continuación, sumerja todos los componentes en agua potable caliente (al menos 40°C) y detergente para platos durante al menos 30 minutos. Enjuagar bien todos los componentes con agua caliente potable, frotándolos individualmente con las manos.
6. Asegúrese de que no quedan restos de leche en los orificios. Si es necesario, raspar con un palillo de dientes;
 7. Seque los componentes con un paño limpio y seco;
 8. Vuelva a montar la varilla de vapor.

Nota Bene:

Cada semana, si se utiliza, el aparato le recuerda que debe limpiar a fondo la varilla de vapor y le propone la secuencia de limpieza correcta.



¡Atención!

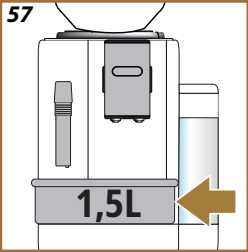
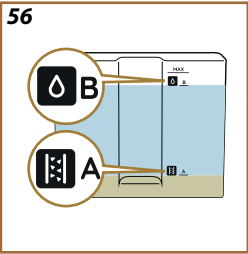
- Antes del uso, lea las instrucciones y las etiquetas del descalcificador, que figuran en su embalaje.
- Se recomienda usar solo descalcificador De’Longhi. El uso de descalcificadores no idóneos, como también la descalcificación no realizada regularmente, puede comportar la aparición de defectos no cubiertos por la garantía.
- El descalcificador puede dañar superficies delicadas. Si el producto se derrama accidentalmente, secar inmediatamente.

Para efectuar la descalcificación	
Descalcificador	Descalcificador De’Longhi
Recipiente	Capacidad recomendada: 1,5 L
Tiempo	~30min

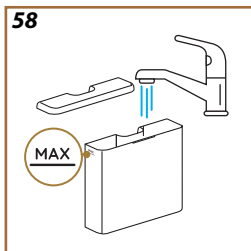
Descalcifique la máquina cuando aparezca el mensaje correspondiente en la homepage: si desea descalcificar inmediatamente, pulse “OK” y siga las instrucciones paso a paso que aparecen en la pantalla de la máquina. Para posponer la descalcificación a otro momento, pulse “Cancelar”: en la homepage el símbolo  recuerda que el aparato necesita ser descalcificado. (El mensaje será presentado en cada encendido).

Para acceder al menú de descalcificación:

1. Pulse  en la homepage;
2. Desplácese entre las páginas del menú hasta ver la opción “Descalcificación”;
3. Pulse “Inicia” para entrar al procedimiento de descalcificación guiado;
4. Pulse “S” para iniciar;
5. Extraiga y vacíe la bandeja recoge gotas y el recipiente de posos (fig. 14): a continuación, vuelva a insertar ambos y pulse “Adelante”;
6. Extraiga el depósito de agua, levante la tapa y (si está colocado) quite el filtro. Vacíe completamente el depósito.
7. Vierta en el depósito de agua el descalcificador hasta el nivel A (correspondiente a una envase de 100ml) impreso del lado interno del depósito; a continuación agregue agua potable (un litro) hasta alcanzar el nivel B (fig. 56). Reintroduzca el depósito del agua (con la tapadera) y pulse “Inicia”;
8. Coloque debajo de los surtidores un recipiente vacío con capacidad mínima de 1,5 litros (fig. 57). Pulse “Hecho” para iniciar el proceso (“Atrás” para volver a la pantalla anterior o “X” para salir del procedimiento, recordando quitar la solución descalcificadora del depósito).



58



¡Atención! Peligro de quemaduras

Por los surtidores sale agua caliente que contiene ácidos. Así pues, tenga cuidado de no entrar en contacto con esta solución.

9. El programa de descalcificación inicia y la solución descalcificadora sale tanto del surtidor de agua caliente como del surtidor de café realizando, de modo automático, a intervalos una serie de enjuagues para eliminar los residuos de cal del interior de la máquina;
- Al cabo de unos 20 minutos el aparato interrumpe la descalcificación;
10. El aparato ya está listo para un proceso de enjuague con agua fresca. Vacíe el recipiente utilizado para recoger la solución descalcificadora; retire el depósito de agua, vacíelo, enjuáguelo bien con agua corriente, potable llénelo hasta el nivel MÁX (fig. 58) con agua fresca e introdúzcalo en la máquina. Pulse "Adelante"
11. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Sí" para iniciar otro proceso de enjuague;
12. El agua caliente sale tanto del surtidor de agua caliente como del surtidor de café;
13. Cuando el agua del depósito se acabe, vacía el recipiente de posos usado para recoger el agua de enjuague;
14. Saque el depósito de agua, vuelva a introducir, si ha sido retirado anteriormente, el filtro ablandador. Pulse "Adelante" para continuar;
15. Llene el depósito con agua fresca hasta el nivel MÁX, reintrodúzcalo en la máquina;
16. Vuelva a colocar el recipiente que ha usado para recoger solución descalcificadora debajo de los surtidores y pulse "Sí" para iniciar otro proceso de enjuague;
17. Cuando el agua del depósito se acabe, vacíe el recipiente de posos usado para recoger el agua de enjuague; retire, vacíe y reintroduzca la bandeja recogegotas y el recipiente de posos usado, a continuación vuelva a colocarlos en la máquina;
18. Extraiga el depósito de agua, llene hasta el nivel máx y vuelva a colocarlo en la máquina, luego pulse "Adelante";
19. El proceso de descalcificación ha terminado: pulse "Ok";
20. El aparato ejecuta un calentamiento rápido y cuando finaliza regresa a la homepage.

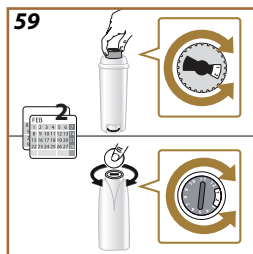
Nota Bene:

- Si el ciclo de descalcificación no finaliza correctamente (por ejemplo, falta de suministro de energía eléctrica) se aconseja repetir el ciclo;
- Es normal que, después de haber realizado el ciclo de descalcificación, haya agua en el cajón de los posos de café.
- El aparato requiere un tercer enjuague, en caso de que el depósito de agua no se haya llenado hasta el nivel MAX: esto para garantizar que no haya solución descalcificadora en los circuitos internos del aparato. Antes de iniciar el enjuague recuerde vaciar la bandeja recogegotas.

Para mantener la máquina en buen estado de funcionamiento, recomendamos utilizar el filtro ablandador De'Longhi.

Para más información, visite www.delonghi.com.

 WaterFilter EAN: 8004399327252



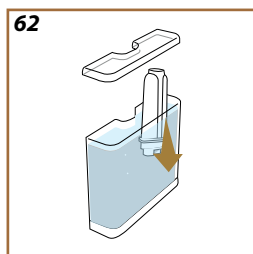
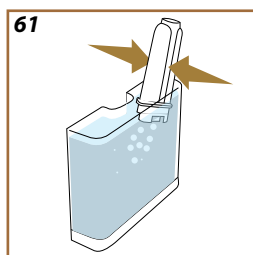
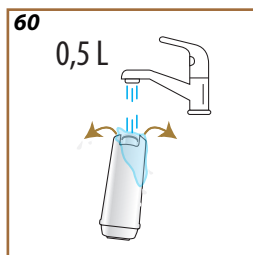
Para utilizar correctamente el filtro, siga los pasos descritos a continuación:

Instalación del filtro

1. Pulse  en la homepage;
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro de agua";
3. Pulse "Si" para acceder al procedimiento guiado
4. Saque el filtro de su embalaje y gire el indicador de fecha hasta visualizar los 2 meses siguientes (fig. 59);

Nota Bene:

Si el aparato se utiliza normalmente el filtro dura dos meses; si, en cambio, la máquina no se utiliza y tiene el filtro instalado durará al máximo 3 semanas.



5. Pulse "Adelante" para continuar ("Atrás" para regresar a la pantalla anterior);
6. Para activar el filtro, deje salir agua corriente del grifo en el agujero central del filtro hasta que el agua salga por las aberturas laterales durante más de un minuto (fig. 60). Pulse "Adelante", "Atrás" o "X";
7. Saque el depósito de agua de la máquina y llénelo con agua potable; introduzca el filtro en el depósito de agua, sumerja la parte inferior presionando el centro del filtro 2-3 veces para permitir que las burbujas de agua salgan (fig. 61). Pulse "Adelante";
8. Introduzca el filtro en el lugar correspondiente (fig. 62) y presiónelo a fondo; pulse "Adelante". Cierre el depósito con la tapadera;
9. Introduzca el depósito de agua y pulse "Si";
10. Coloque debajo de la varilla de vapor un recipiente vacío con capacidad mínima de 0,5 litros y pulse "Si";
11. El aparato suministra agua caliente y se interrumpe automáticamente. Pulse "Ok" para volver a la homepage;
12. El filtro ha quedado activado y la máquina está ahora lista para el uso.

Sustitución o remoción del filtro

Sustituya el filtro cuando en la homepage aparece el correspondiente mensaje: si se desea proceder de inmediato con la sustitución, pulse "Ok" y siga las operaciones del punto 3 del apartado precedente. Para posponer el cambio, pulse "Anula": en el display el símbolo  recuerda que es necesario cambiar el filtro.

Para cambiarlo proceda de la siguiente manera:

1. Pulse  en la homepage;
2. Desplácese entre las páginas hasta ver la opción "Filtro de agua": pulse "Lee más";
3. Pulse "Sí" para acceder al procedimiento guiado;
4. Saque el depósito de agua y el filtro agotado: pulse "Ok".
5. Para remover el filtro, pulse "Ok" ("Ok" para regresar a la pantalla anterior; "X" para anular la operación);
6. Para sustituir el filtro, pulse "Sí". Proceda siguiendo las operaciones ilustradas en el apartado anterior desde el punto [\(4\)](#).

Nota Bene:

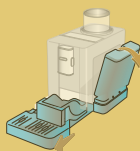
Cuando han transcurrido los dos meses de duración (véase programador de fecha), o si no se utiliza el aparato durante 3 semanas, es necesario realizar el cambio del filtro incluso si la máquina aún no lo requiere.

Es hora de llenar el depósito del agua con agua fresca y volver a colocarlo



- No hay suficiente agua en el depósito
Saque el depósito (fig. 3), llene con agua potable fresca hasta en nivel MÁX (fig. 4), y vuelva a insertar el depósito
- El depósito no está insertado correctamente
Inserte el depósito correctamente

*¿Puedes vaciar la bandeja recogegotas y el cajón de posos?
Llene el depósito del agua con agua fresca y introdúzcalo*



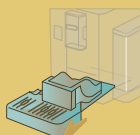
- No hay agua suficiente en el depósito para preparar una bebida, y pronto será necesario vaciar el cajón de posos
La máquina solicita inmediatamente ambas operaciones para que puedan prepararse varias bebidas seguidas, sin interrupción

¿Puede introducir la unidad de suministro?



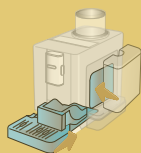
- Después de la limpieza no se ha insertado la unidad de suministro
Introduzca el grupo infusor como se describe en el apdo. ["Grupo Infusor extraíble"](#)

Es hora de vaciar el cajón de posos y la bandeja recogegotas. Aunque no estén llenos, vacíelos regularmente



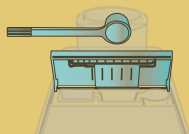
- El cajón de los posos de café está lleno.
Realizar la limpieza tal y como descrito en el apdo. ["Cajón de los posos del café"](#)

Vacíe el cajón posos y bandeja recogegotas. Al introducirlo, si sigue viendo el mensaje, cierre la puerta lateral



- El cajón de posos y/o la bandeja recogegotas no han sido colocados correctamente o no están presentes.
El cajón de posos y/o la bandeja de goteo no han sido colocados correctamente o no están presentes.
- La puerta lateral no está presente o no se ha insertado correctamente
Introduzca la puerta o ciérrela correctamente. Vacíe el cajón de posos para que la máquina siga contando correctamente

¿Has añadido el café pre-molido? Añádalo ahora. ¡Solo una medida!



- Se seleccionó la preparación con café premolido pero no se introdujo suficiente café premolido
Asegúrese de que el embudo no esté obstruido, a continuación introduzca un medidor raso de café pre-molido y pulse “Ok” en la pantalla siguiendo las indicaciones del apdo. [“Preparación con café pre-molido”](#).

Ups, parece que se han terminado los granos de café. Es hora de añadir más



- Se ha acabado el café en granos.
Llene el recipiente de granos de café y pulse “Hecho”

Las nuevas configuraciones no se han guardado

- Durante la personalización de la bebida (véase cap. ["Función my"](#)), la preparación se ha interrumpido voluntariamente pulsando "X" o se ha disparado una alarma.

Pulse "X" para volver a la homepage (C) para visualizar la alarma que ha causado la interrupción. Siga las indicaciones relativas a la alarma visualizada (consulte el cap. ["Mensajes frecuentes y de alarma"](#))

*Estoy realizando la limpieza.
En breve estaré de nuevo contigo*

- El aparato detecta impurezas en su interior.

Espere a que el aparato vuelva a estar listo para el uso y seleccione de nuevo la bebida deseada. Si el problema persiste, contacte con el centro de asistencia autorizado.

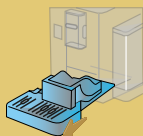


*No logro completar la bebida.
Reduzca la cantidad de café
pre-molido e intente de nuevo*

Ok

- Se ha echado demasiado café pre-molido
Reduzca la cantidad de café pre-molido (máx 1 medida).
Pulse "Ok" para volver a la homepage
- Si hay filtro ablandador podría haberse producido una burbuja de aire en el interior del circuito que ha bloqueado el suministro.
Pulse "Ok" y haga salir un poco de agua (consulte el cap. ["Agua caliente"](#)) hasta que el flujo sea regular. Si el problema persiste, saque el filtro (consulte el apdo. ["Sustitución o remoción del filtro"](#))

*No logro completar la bebida.
Reduzca la cantidad de café
pre-molido, vacíe el cajón de
posos e intente de nuevo*



- Se ha echado demasiado café pre-molido
Reduzca la cantidad de café pre-molido (máx 1 medida). Realizar la limpieza tal y como descrito en el cap. "[Cajón de los posos del café](#)"



*Lo siento, no puedo completar la
bebida. Aumente a 1 (+1) el nivel de
molienda*

Ok

- La molienda es demasiado fina, por lo tanto, el café sale muy lentamente o no sale del todo. Pulse "Ok", "Adelante" y proceda a la regulación de molinillo de café (véase párr. "[Configuración del molinillo](#)").



*Lo siento, no puedo completar la
bebida. Reduzca la intensidad y
pruebe de nuevo*

Ok

- Se ha echado demasiado café. Seleccione una "Intensidad" más ligera (consulte "[Bebidas café personalizadas](#)"). Pulse "Ok" para volver a la homepage.



*Es necesaria una descalcificación.
¿Listo para iniciar?
(~ 30 min)*

Anula

Sí

- Indica que es necesario descalcificar la máquina. Si se desea proceder con la descalcificación pulse "Sí" y realice el procedimiento guiado, de lo contrario pulse "Cancelar": en este caso, en la homepage aparece el símbolo  para recordar que es necesario realizar la descalcificación (consulte el cap. "[Descalcificación](#)").

Ups, el proceso fue interrumpido

- Descalcificación interrumpida o no completada correctamente
Pulse **Ok** para continuar
(consulte el cap. [“Descalcificación”](#)).


*El filtro de agua debe cambiarse.
¿Listo para iniciar?*

Anula

Sí

- Se ha agotado el filtro ablandador.
Pulse **“Sí”** para cambiar el filtro, o **“Cancelar”** si quiere hacerlo en otro momento. Siga las instrucciones del cap. [“Sustitución o remoción del filtro”](#).


*Algo va mal: puedes consultar
el manual de usuario para
mejorar las cosas*

- El interior de la máquina está muy sucio.
Limpie meticulosamente la máquina como se describe en el cap. [“Descripción de la máquina”](#). Si después de realizar la limpieza, la máquina sigue mostrando el mensaje, contacte con el servicio de atención al cliente y/o un Centro de Asistencia autorizado

*El circuito del agua está vacío.
¿Listos para el llenado?*



- El circuito hidráulico está vacío. Pulse “Sí” para llenar el circuito: el suministro se interrumpe automáticamente. Si el problema persiste verifique que el depósito de agua está bien introducido.
- Se ha introducido un filtro ablandador nuevo. Compruebe si ha seguido correctamente las indicaciones para la introducción del filtro nuevo (apdo. [“Instalación del filtro”](#) y [“Sustitución o remoción del filtro”](#)). Si el problema persiste, retire el filtro.

Prepare al menos 3 cafés antes de cambiar

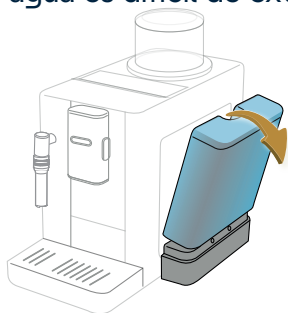
- Se necesitan 3 suministros antes de cambiar la regulación con el “Bean Adapt”. Prepare al menos 3 cafés y proceda al ajuste/afinamiento.



-  Recuerde que es necesario cambiar el filtro. Sustituya el filtro o quítelo siguiendo las instrucciones del cap. [“Sustitución o remoción del filtro”](#).
-  Recuerde que es necesario descalcificar la máquina. Es necesario ejecutar lo más pronto posible el programa de descalcificación descrito en el cap. [“Descalcificación”](#).

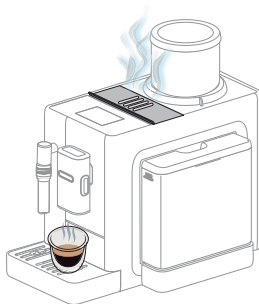
-  Recuerda que es necesario limpiar la varilla de vapor. Ver capítulo [Varilla de vapor](#)
-  Indica que el ahorro energético está activado. Para desactivar el ahorro energético proceda de acuerdo con lo indicado en el apdo. [“General”](#).

- El depósito de agua es difícil de extraer



Incline el depósito hacia afuera: una vez liberado, se saca fácilmente.

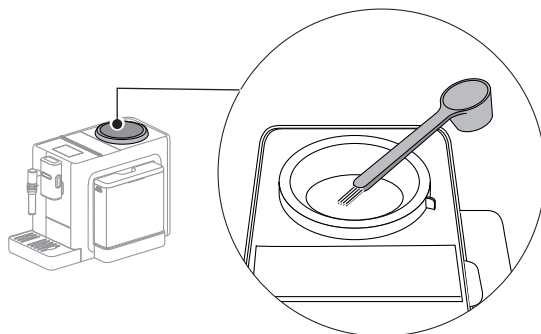
- Después del suministro del café, el vapor sale por la parte superior



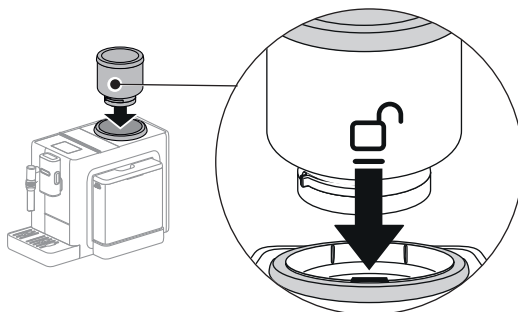
Se trata del vapor que desprende la dosis de café utilizada y que se elimina automáticamente en el cajón de posos de la máquina. Forma parte del funcionamiento normal y correcto de la máquina.

- El cajón de posos es difícil de insertar

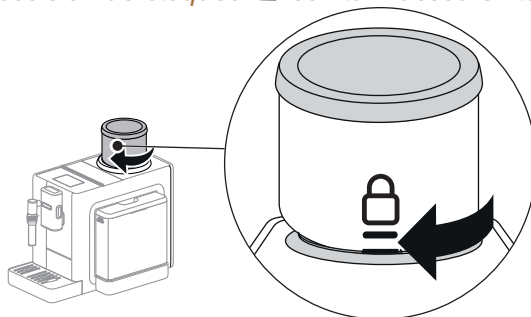
Asegúrese de que el asiento del recipiente de café en grano está limpio y no hay granos: utilice el cepillo para eliminar los restos de café.



Inserte el recipiente café en granos, asegurándose de alinear la posición de desbloqueo  con la muesca en la máquina



Gire en sentido horario el recipiente de café en granos hasta alinear la posición de bloqueo  con la muesca en la máquina



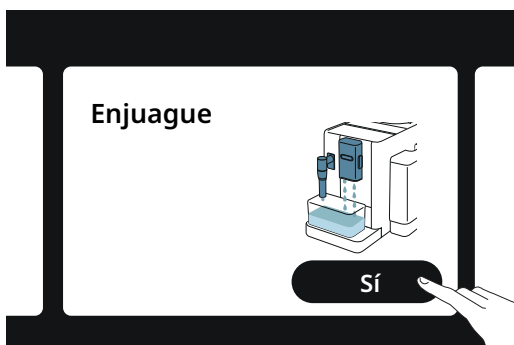
- El café no está caliente (1)

Han pasado 2-3 minutos desde la última preparación y el circuito interno de la máquina se ha enfriado: es aconsejable realizar un enjuague con agua caliente.

En la homepage, pulse  para acceder al menú configuraciones:



Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Enjuague” y pulse “Sí” para iniciar el suministro: después de unos segundos sale agua caliente que limpia y calienta el circuito interior de la máquina.



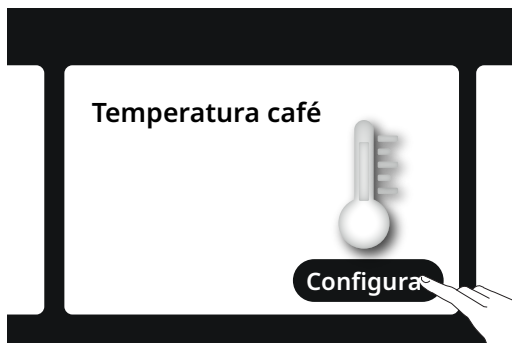
- El café no está caliente (2)

La temperatura configurada para la preparación del café es baja. Seleccione una temperatura más alta como se indica a continuación:

en la homepage, pulse  para acceder al menú configuraciones:



Desplácese entre las páginas hasta ver la opción “Temperatura café” y pulse “Configura” para cambiar la temperatura.



Seleccione una temperatura mayor (Media o Máx).

- El café no está caliente (3)

Es necesario proceder con la descalcificación: proceder como está ilustrado en el capítulo [Descalcificación](#).

A continuación, compruebe que el ajuste de la dureza del agua se corresponde con el utilizado en su red hídrica (véase [Compruebe la dureza del agua](#) y [Configure la dureza del agua](#)).

- La leche tiene las burbujas grandes o está poco montada (1)

		LatteCrema HOT 	
 Leche Vacuna			
Entera (grasa >3,5%)			
Parcialmente desnatada (grasas entre 1,5 y 1,8%)			
Desnatada (grasa <0,5%)			
Bebidas vegetales			
 Soja			
 Almendra			
 Avena			

Utilice leche vacuna o bebidas vegetales a temperatura de nevera (aproximadamente 5°C).

Si no se obtiene un buen resultado intente cambiar la marca de la leche.

Para las bebidas vegetales, se recomienda el uso de las versiones “Barista”.

- La leche tiene burbujas grandes o sale a chorros o está poco montada (2)

Limpie meticulosamente la varilla de vapor como se describe en los capítulos [“Enjuagar la varilla de vapor después de cada uso”](#) y [“Varilla de vapor”](#).



57132C8726_01_0124